料金後納

ゆうメール

白老酒季
第130号

【差出人】LNET
【返還先】〒479-0818 愛知県常滑市古場町4丁目10番地
澤田酒造内 LNET

薫風 Vol.55

皆さま、こんにちは。

9月には早々にインフルエンザにかかり、10月に入ると秋のイベントが目白押し。日々がとんでもない濃さとスピードで過ぎていきます。そんな中、澤田酒造では今年も酒造りが始まりました。

今年はタガを取り替えた木製甑も再び出番を迎え、無事に収穫された酒米が蔵に届きました。昨年の酒米高騰の余波は今年も続き、厳しい状況に変わりはありませんが、こうして新しい米で酒造りができることは、本当にありがたいことです。

初甑の神事や、室神様にお供えする緑豆のおはぎ作り。毎年繰り返してきた昔ながらの行事ですが、慌ただしい日々の中で、こうした時間は、失われかけた心を取り戻す大切なひとときでもあります。


今年も新しいお米で酒造りが始まりました

秋は各地のイベントへ出かける機会も多く、「昔から白老を飲んでいるよ」「うちのおじいちゃんが飲んでいたよ」などと声をかけていただくことがあります。忙しさに追われる毎日ですが、そんなお話を聞けるのは何よりうれしく、励みになります。

最近、200年近く前から受け継いできたバトンを、次の世代に渡せる仕事がしたいと、よく考えます。6年前の麹室火災を思い返すと、今こうして酒造りを続けられていることも、決して当たり前ではありません。

さて、お待ちかねの新酒は、まずは毎年人気の「初しぼり」と「若水純米しぼりたて生酒」から登場します。今年の仕上がりはどんな風になるのでしょうか。私自身もとても楽しみにしています。

また、毎年ご好評いただいている「新酒頒布会セット」「酒粕を食べて育ったお肉セット」もご用意しております。年末年始のご挨拶や、大切な方への贈り物にも、ぜひ白老のお酒をご利用ください。

今年も残すところあと2か月。慌ただしい年の瀬に向かいますが、皆さまの食卓に白老のお酒が寄り添い、ほっと心ほどけるひとときをお届けできましたら幸いです。

澤田酒造株式会社
六代目蔵元
澤田薫



HIDE-AWAY ハイダ・ウェイ vol.74



酒蔵お婿さん通信

澤田英敏（副社長）／兵庫県姫路市出身。
ヘヴィメタルとパンクロックをこよなく愛する婿です。

初めてのコストコでの試飲販売。そこで感じたのは、日本酒に馴染みのない方へ魅力を伝える難しさでした。お酒を飲む人が減る時代に、酒蔵が伝えるべき価値とは何か。改めて考えました。



会長だより 其の五十六



復興への努力 品質改良其の4

～博覧会、共進会の参加Ⅱ～　澤田研一（会長）

明治時代、知多の酒造家たちは防腐剤に頼らず、技術の改良によって酒質の向上に挑んでいました。全国の博覧会や共進会への出品、さらには醸造学校の設立へ。知多酒の発展を支えた先人たちの努力をたどります。

全文はWEBサイトで公開中!

白老 HAKUROU
澤田酒造株式会社
〒479-0818 愛知県常滑市古場町4丁目10番地
TEL 0569-35-4003　FAX 0569-35-6953
E-mail sawadasyuzou@hakurou.com

澤田酒造公式ホームページはこちら ▼

営業時間
本　社／月～金 9:00～17:00
直営店 澤田北倉／月～土 10:00～16:30（休業日…日曜日、GW、お盆、年末年始）
PayPay・楽天ペイ等キャッシュレス対応店舗です。

※郵送でのお知らせが不要になった場合は、お手数ですがご連絡を下さいますようお願い致します。

お知らせ

第38回 酒蔵開放 9:30～15:00

2027年（令和9年）2月27日(土)・28日(日)

新酒の時期に開催予定。詳細は決まり次第ホームページやFacebookページなどで発信いたします。今回はいろいろと変更もありますが、皆様に楽しんで頂けるよう準備していきます。お楽しみに！

飲酒は20歳になってから。20歳以上の確認ができない場合のお酒の販売はできません。

古式伝承
白老
ハクロウ

2026 醸造年度 新酒頒布会のご案内 限定

今年の新米で造ったできたての新酒を12月、1月、3月にそれぞれ1本ずつ全3回お届けします。お届けするのは「槽場直汲(ふなばじかぐみ)」という、しぼり機からそのまま瓶詰めしたピチピチのお酒です。
この冬の仕込みのできをぜひお楽しみください。

蔵元直送 送料込み
※北海道・沖縄・離島は、実費分を別途申し受けます

お申し込み方法

住所・氏名・電話番号・コース・数量を明記の上、下記いずれかの方法でお申し込みください。お申し込み後、ご予約証と振り込み用紙を郵送します。ご入金が確認できた方に頒布会商品をお送りします。

1回目 2026年 12月下旬



※ラベルはイメージです

★若水純米 槽場直汲 生原酒
五百万石 特別純米 槽場直汲 生原酒

2回目 2027年 1月中旬



※ラベルはイメージです

★若水 特別純米 槽場直汲 生原酒
若水 純米吟醸 槽場直汲 生原酒

3回目 2027年 3月中旬



※ラベルはイメージです

★知多山田錦 純米大吟醸 直汲み 生原酒
千本錦 純米吟醸 槽場直汲 生原酒

※Bコースは、★印のお酒をお届けいたします。

早期特典! 11月末までのお申し込みで、**1,100円OFF!!**
早割なら昨年の通常価格で!
※税込価格から1,100円割引(税抜1,000円引き)
早割 A:20,900円(税込)
B:14,300円(税込)
早割期間:2026年11月30日まで

▶こちらの2コースよりお選びください

Aコース 新酒720ml瓶6種類!
しぼりたてを2種類ずつお届けするコースです。
22,000円(税込)
新酒720ml 毎回2種類×3回コース

Bコース 新酒720ml瓶3種類!
★印のしぼりたてを1種類ずつお届けするコースです。
15,400円(税込)
新酒720ml 毎回1種類×3回コース

A、Bどちらのコースも特典として

特典その1 自然栽培米の酒槽場直汲み生原酒
300ml 1本 ※3回目にお届けします

特典その2 第38回 酒蔵開放 試飲チケット 500円分
※2回目にお届けします

- お申し込み後のキャンセルはご遠慮ください
- お申し込み締め切り:12月13日(日)
- ハガキまたはFAX、電子メール、オンラインストアのいずれかでお申し込みください
- 送料無料特典対象外になります
- お申し込み先 澤田酒造株式会社
  〒479-0818 愛知県常滑市古場町4-10

FAX:0569-35-6953
Email:info@hakurou.com
オンラインストアはこちら→

まもなく2026BY第1号があがります!

新米の新酒です!

まもなく、今年の新米(地元の若水100%)で造った新酒があがります。酵母が生きてフレッシュで元気いっぱい。
おすすめの飲み方は冷酒。やや甘口で口当たりの良い初しぼりから頂いて、食が進むにつれてやや辛の若水純米。ぜひ飲み比べをしてみてください。

初しぼり 白老 無濾過生原酒 クール便対応

12/3発売予定



しぼったそのままをろ過せず、加水も火入れもせずに瓶詰めしました。お米は地元の酒米「若水」100%。新酒ならではの、口当たりの良いフルーティーな味をお楽しみください。やや甘口で日本酒の苦手な方でも飲みやすい、毎年評判の一本です。

アルコール分19度 日本酒度−1(参考) 酸度1.6(参考)
◆原材料名:米(国産)、米こうじ(国産)、醸造アルコール
◆原 料 米:若水100%(知多半島産)
◆酵 母:きょうかい7号



小売価格 【1.8ℓ】3,811円 【720ml】1,906円

※発酵の都合により発売が遅れることもございます。

若水純米 しぼりたて生酒 クール便対応

12/3発売予定



地元常滑の契約農家土居佐吉さんらによる愛知の酒米「若水」を100%使用した純米酒のしぼりたて新酒です。若水らしい米のうまみのインパクトと、新酒ならではの元気でフレッシュな口当たりが楽しめます。こちらは、やや辛口です。

アルコール分16度 日本酒度+3(参考) 酸度2.3(参考)
◆原材料名:米(国産)、米こうじ(国産)
◆原 料 米:若水100%(知多半島産)
精米歩合 65%
◆酵 母:きょうかい9号



小売価格 【1.8ℓ】3,993円 【720ml】1,996円

生酒は、冷蔵庫で保管し、購入してから1ヶ月以内にお召し上がりいただくことをおすすめします。開栓後も冷蔵で保管し、なるべく早めに飲みきってください。

贈答用セット商品

お歳暮等に白老の人気商品を詰め合わせたセットはいかがですか?

こちらのページにて▶他のセット商品もご覧いただけます。

白老酒季セット 白老酒季3本セット

白老定番の人気商品、特別純米酒白老と純米吟醸、からからを詰め合わせました。



- 純米吟醸白老 720ml×1本
- 特別純米酒白老 720ml×1本
- からから白老 720ml×1本

小売価格 5,989円

白老梅セット 白老梅紅白セット

白老梅シリーズ

爽やかな梅の風味を余す所なく引き出し、日本酒と梅酒の良さを兼ね備えています。上品な甘さで食前酒に最適です。



- 純米大吟醸仕込み 500ml(紅箱)×1本
- 純米吟醸仕込み 500ml(白箱)×1本

小売価格 5,412円(化粧箱入り)

※上記以外のセット組みも可能です。お気軽にご相談ください。

奉納やお祝い事に 樽酒承ります!



お申込みは11月末まで。お急ぎ下さい。

QRコードをスマートフォンで読み取って頂くと問い合わせフォームが開きます。

TEL 0569-35-4003

酒粕育ちの Made in 知多半島 人気コラボシリーズ お肉 with 白老

酒粕を食べて育った極上お肉と白老のコラボ商品です

▶お申込みはこちらから

酒粕予約承ります

毎年楽しみにお待ちいただきありがとうございます。今年もご予約優先で準備いたします。お早めにお申し込みください。



12月中旬より販売予定

純米酒粕(500g) 540円

＊掲載価格はすべて消費税込みです。